使用說明書

承蒙選購本產品，謹致謝意。請詳細讀本使用說明書，掌握正確的使用方法。讀後請妥善保存，以備查用。

象印牌電氣烤箱

本電烤爐的爐門和門玻璃可以拆卸，具有方便清掃的特點。

ET-HBF09

目錄



台灣總代理：台象股份有限公司
地　址：台北市中山區長安東路2段100號9樓
電　話：(02)2506-9009

安全注意事項

使用前

※以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。

⚠警告	⚠注意
提示如果操作有誤，有可能招致死亡或重傷的內容。	提示如果操作有誤，有可能造成傷害或物品損壞的內容。

圖形符號示例

● △ 符號表示有警告和注意的內容，圖中標注具體注意內容。



“注意觸電”

● ⃠ 符號表示禁止事項。圖中或附近標注具體禁止內容。



禁止接觸

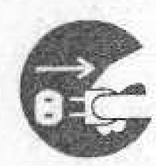


禁止拆卸



禁止在淋水之處使用

● ● 符號表示有強制或指示事項的內容。圖中標注具體指示內容。



拔下電源插頭



一般性指示

※請後務請保管在使用者隨時都可看到的地方。

安全注意事項

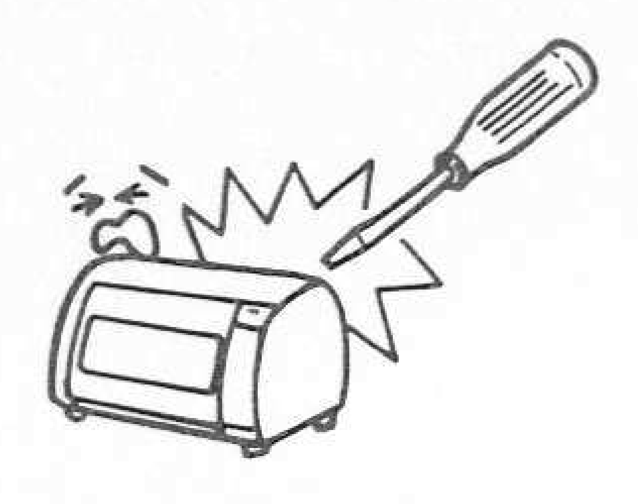
⚠警告





禁止拆卸

不得改造。除修理技術人員外，不得拆卸或擅自修理。



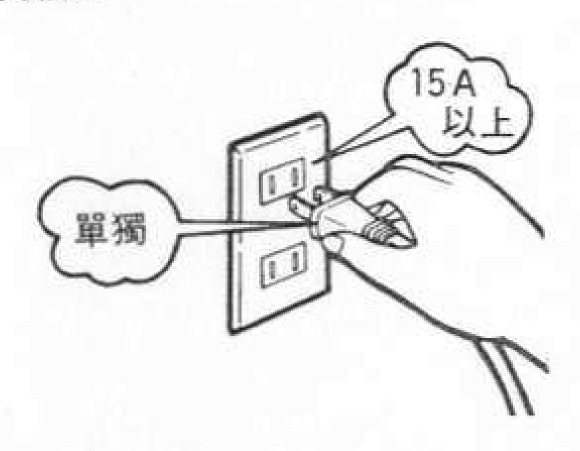
否則，有引起火災、觸電、受傷的危險。需要修理時，請惠詢經銷店或廠商指定的服務站。





單獨使用
電源插座

應單獨使用額定15A以上的電源插座。



如果同時其它器具併用，可使分路插座異常發熱而發生發火危險。



清除灰塵

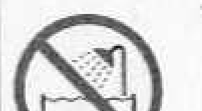
應仔細清除電源插頭和插脚安裝面上附着的灰塵。



否則可引起火災。

安全注意事項

⚠警告



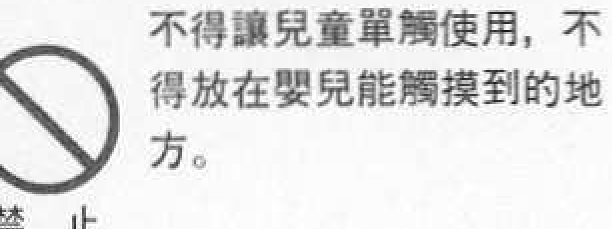
不得泡水或淋水。

禁止在淋水之處使用



否則，有引起短路、觸電的危險。





不得讓兒童單觸使用，不得放在嬰兒能觸摸到的地方。

禁　止

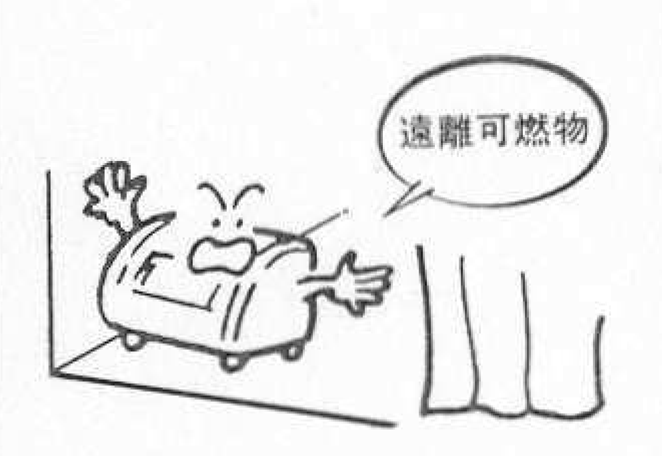


否則，有引起燙傷、觸電、受傷的危險。



不得在窗簾等可燃物附近使用。

禁　止



否則，有引起火災的危險。



不得在受盤中放油使用。

禁　止



否則，有引起火災的危險。

安全注意事項

⚠注意



拔下電源插頭時，務必手持插頭，不得拉扯電源軟線。

否則，有可能觸電或短路出現發火。



電源線，電源插頭損傷時，或電源插座鬆動時，不得使用。

否則，可招致觸電、短路及出現發火。



電源線不得傷痕、損壞、加工、強行彎曲、拉扯、扭轉、捆托。

如果在電源線上放置重物，或擠壓、加工電源線，可造成損壞，招致火災或觸電。

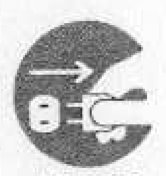


不得使用交流110伏以外的電源。

否則，可招致火災、觸電。

安全注意事項

⚠注意

 **不得放在不穩定的位置或不耐熱的墊子上使用。** 禁　止 否則，可招火災。	 **使用中，不得脫身離開。** 禁　止 烹調材料有可能出現發火。
 **不得加熱太久。** 禁　止 否則，因過熱而出現發火。	 **不得直接烘烤生魚或生肉。** 禁　止 否則，烹調材料的油可引火。
 **不得烘烤抹上奶油或果醬的麵包。** 禁　止 否則，麵包有可能出現發火。	 **不使用時，應從電源插座上拔下電源插頭。** 拔下電源插頭 否則，可招致受傷、燙傷，或因絶緣劣化而招致觸電、漏電、火災。
 **使用中或剛使用後不得觸摸金屬部分。** 禁止接觸 否則，可因高溫而造成燙傷。	 **務必安裝麵包屑承盤。** 安　裝 否則，可招致火災。

※ 購入的商品和本使用說明書中的插圖可能有所不同。

安全注意事項

敬請注意

過久或過大加熱而冒煙時，不要立即打開爐門，而應拔下電源插頭，等主體冷却後再打開。

（例如奶油麵包、油炸食品等油脂類時尤其應注意）

未安裝麵包屑承盤或卸下網架、爐門、門玻璃的狀態之下不得通電。

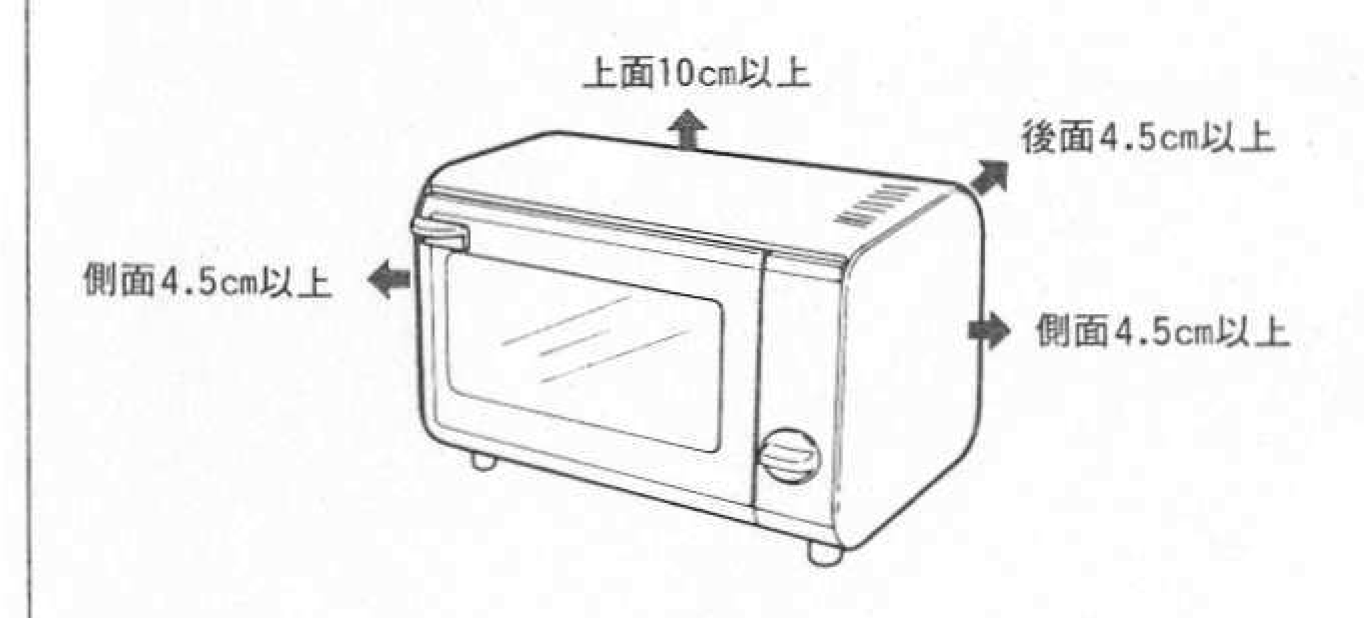
否則，可招致火災和故障。

不得在門玻璃上澆水。應小心操作門玻璃。

否則，門玻璃有可能破裂或招致主體故障。

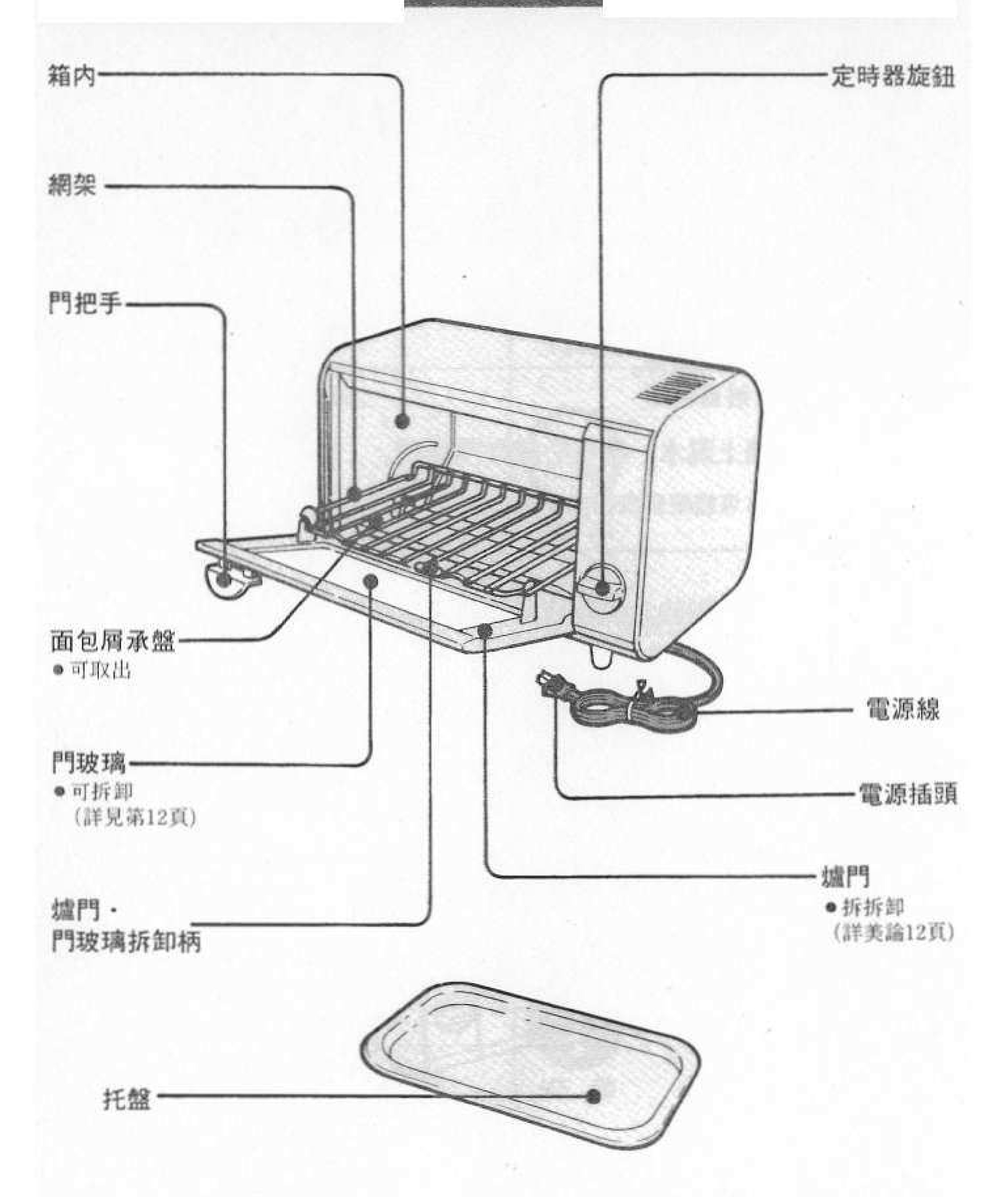
使用時，應同易燃物之間保持如下所示的距離。

否則，有引起火災的危險。



※前面及左或右之一側面應處於開放狀態。
（不靠近牆壁、不放置障礙物）

各部分名稱



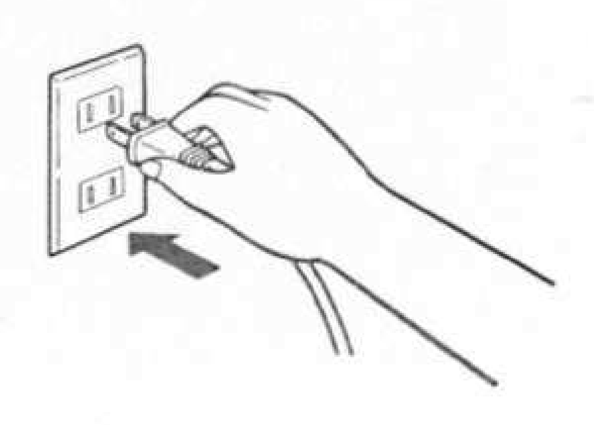
箱內
定時器旋鈕
網架
門把手
面包屑承盤
● 可取出
電源線
門玻璃
● 可拆卸
(詳見第12頁)
電源插頭
爐門
● 拆拆卸
(詳美論12頁)
爐門·
門玻璃拆卸柄
托盤

正確使用方法

首次使用時，有時發生煙氣，此非故障。
不得業務之使用。

1 插入電源插頭

● 確認定時器施鈕處於「切」的位置。



2 放入烹調食品

應均勻放入。

※再加熱時

再加熱猪排、炸糕、 天麩羅等時，應使用鋁箔包好，防止油滴四濺。

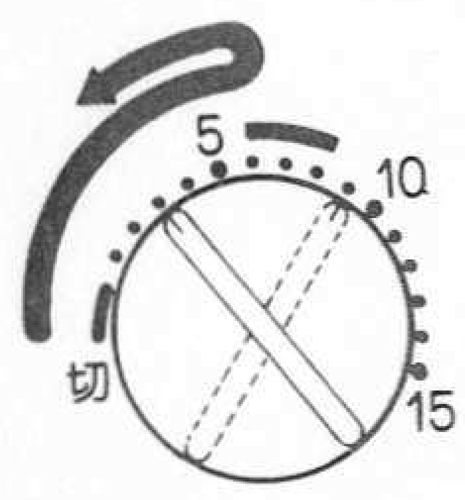
● 出汁的食品應使用托盤。

● 使用托盤加熱某些食品時，有時會彎曲。故應均勻排好食品或放入耐熱陶瓷器盤中。

3 調對定時器旋鈕

將定時器旋鈕調至某一刻度時，即接通電源，開始加熱。

※要將定時器調至刻度「5」以下時，應先旋至刻度「6」以上後再返至「5」以下。



● 加熱中要取出或放入食品時應先將定時器旋鈕調至「切」。

● 不得過久或過大加熱。
否則，可造成加熱的食品燒焦、燃燒。尤其加熱餅乾、抹奶油的麵包等油脂類食品時，更要注意。

正確使用方法

烹調大致標準

食品名	數量	托盤	時間	
			第一次加熱時	連續加熱時
麵包	2	——	3	2
奶汁烤菜	1	使用	10	11
意大利披薩	2	——	4	3
黏糕	3	——	4	5

- 加熱時間因材料、分量（個數）不同而異，上表為大致標準，僅供參考。
- 烤麵包時，先烤 2 分鐘，依烤的顏色再調節。
- 連續烤麵包時，「溫度感應器」起動，加熱器反復接通、斷開，故有時加熱時延長。在這種情況下，若切斷定時器，打開爐門放熱 3 分鐘，「溫度感應器」冷却後，加熱器便易於接通。
  （例）烤 6 片麵包時，每次烤 1 片，連續烤到 4 片左右，溫度感應器便起動。
- 烤厚片麵包的時間延長 1 ～ 2 分鐘。
- 烤意大利披薩時，若餡過多、奶酪下垂，應在下面舖上鋁箔。
- 不得業務之使用。

4 加熱完成

到達調對的時間時，發出一聲鈴聲，電源斷開，加熱完成。

- 取出食品時，應戴上手套，防止被很熱的托盤燙傷。

5 使用完畢後

從電源插座上拔下電源插頭。

- 務必手持電源插頭拔下，不得拉扯軟綫。

烹調示例

意大利披薩

數量 2

時間：第一次 4 分鐘，第二次以後 3 分鐘

（材料）（兩片）
麵包（6 片 1 包）……………………2 片
可溶奶酪……………………………50公克
義大利式蒜味香腸（薄片）…………10片
披薩調味醬……………………………適量

● 作法

①在麵包上抹調味醬，排上切好的香腸，放上奶酪。

②在網架上排列兩片①，首先將定時器旋鈕調至4分刻度，連續烤時再調至3分刻度。

◆使用肉類和魚貝類作餡時，應先加熱餡料後再一起烤。

通心粉奶汁烤菜

數量 1

時間：第一次10分鐘，第二次以後11分鐘，使用托盤

（材料）（兩盤）
通心粉條……………………………50公克
鷄肉（切成一口大塊狀）…………70公克
蘑菇（薄片）………………………20公克
洋葱（細絲）………………………½個
奶油、粉奶酪、麵包粉………各適量
白調味醬
奶油……………………………30公克
薄力粉…………………………30公克
牛奶……………………………2 杯
食鹽、胡椒……………………少許

● 作法

①煮通心粉條，煮得稍硬一些。

②在炒鍋中放入兩小匙奶油，溶化後炒洋葱，加入鷄肉，撒上食鹽、胡椒，加入蘑菇，最後加入①，一起炒。

③做白調味醬。用奶油炒薄力粉，但不要炒焦，加入牛奶，用木杓子攪拌著待煮得如調味醬之硬度後，用食鹽和胡椒調味。

④奶汁烤菜盤上薄抹一層奶油，用③的 7 成量拌入②的材料中，將餘下的 3 成白調味醬澆在上層。

⑤在④的上面撒上粉奶酪、麵包粉，將一盤奶汁烤菜盤放在托盤上，首先將定時器旋鈕調至10分鐘刻度，連續燒烤時調至11分鐘刻度。

◆一般烤得焦黃，若學得太焦黃，可在中途蓋上鋁箔等加以調節。

烤紅薯

數量 2

時間：第一次5分鐘，第二次以後4分鐘使用托盤

（材料）（4 個）
紅薯……………………2條（200公克）
鷄蛋……………………………½個
Ⓐ 白糖…………………………30公克
Ⓐ 奶油…………………………5 公克
Ⓐ 牛奶…………………………大匙 1 ⅔
Ⓐ 食鹽…………………………少許
Ⓐ 肉桂…………………………少許

● 作法

①洗淨紅薯，放入蒸籠中蒸好。

②將①從切兩半，用匙子挖出紅薯，注意不要挖破了外皮，然後趁熱用篩子濾好。

③將半個鷄蛋的半量放入②中，加入Ａ攪拌，再包入②的外皮，將餘下的鷄蛋用刷子抹上。

④將③放在托盤上，首先將定時器旋鈕調至5分鐘刻度，連續燒烤時再調至4分鐘刻度。

排卸和安裝方法

應從電源插座上拔下電源插頭，等主體冷卻後再拆卸和安裝。

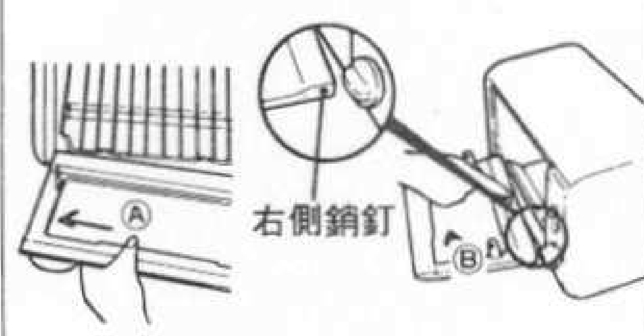
	①網　　架	②麵包屑承盤
拆卸方法	●半開爐門，向箭頭方向拉出網架，從卡鉤上（左右兩個）卸下。 左卡鉤	●先取出網架再取出麵包屑承盤。
安裝方法	●安裝時，按照拆卸時的相反順序卡入卡鉤中。	●安裝網架前，先放入麵包屑承盤。 ※注意麵包屑承盤不要碰撞加熱管。

③爐　門

●滑動手柄(A)，向前拉出(B)，左側的銷釘從孔中脫出。

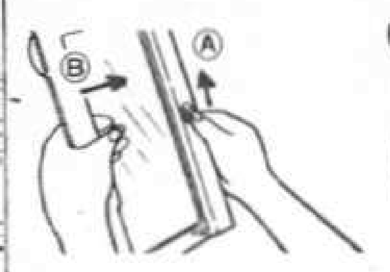


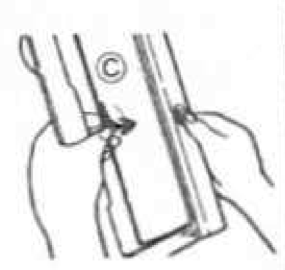
●先將左側銷釘插入孔中(A)，然後滑動手柄(B)，將右側銷釘對準孔，返回手柄。



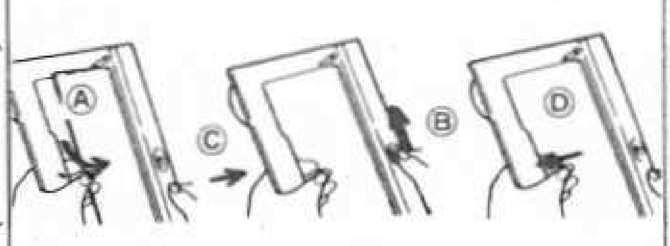
④門 玻 璃

●滑動手柄(A)，向箭頭方向移動玻璃直至可卸下的位置(B)，然後向前按住玻璃卸下(C)。





●如圖所示，將爐門和門玻璃對在一起(A)，滑動手柄(B)，向箭頭方向按下門玻璃(C)，然後將門玻璃卡入爐門溝内(D)。



●不得摔落或碰撞門玻璃、以免破碎發生危險。

保養

使用後，從電源插座上拔下電源插頭，等主體冷却後再清掃。

<table>
<tr><th>名 稱</th><th>方 法</th><th>注 意</th></tr>
<tr><td>主體（外側和箱内）
爐門</td><td>用熱水冲淡厨房用洗劑，用軟布沾夕取洗劑，擰乾後擦去污垢。使用洗劑後，用水淨好軟布並擰乾後仔細擦拭。
最後，用乾布擦去水分。
（若卸下了爐門，不要忘記安裝）</td><td rowspan="3">主體和爐門不得直接潑上水，不得泡在水中清洗。
※否則，可招致觸電和故障。

不得使用汽油、揮發油、去污粉、刷子（尼隆刷、金屬刷等）、非厨房用洗劑、漂白劑等。若使用化學抹布，不得用力擦拭或長時間磨觸。

● 否則，可劃傷表面或引起化學性變化。</td></tr>
<tr><td>託盤、面包屑承盤
門玻璃</td><td>用温水擦洗，洗後再用乾布徹底擦去水分。（若卸下了面包屑承盤、門玻璃，不要忘記安裝）</td></tr>
<tr><td>電源線
電源插頭</td><td>用乾軟布擦拭。</td></tr>
</table>

委託修理之前

首先，請仔細閱讀本“使用説明書”，按照下表進行處理。若仍不能解決問題時，請惠詢附近的象印產品經銷店或弊公司問詢窗口。

現　象	原　因	處　理
不能加熱食品。(加熱器不發熱)	電源插頭未確切插入電源插座。	確切插入。
	未設定定時器	設定定時器。

規格

品　名	象印牌電氣烤箱
型　號	ET-HBF09
額　定	110V 60Hz
耗電量	. 920W
電源軟綫	全長1.4m
外形尺寸(cm)	寬約37×側寬約22×高約22
箱内尺寸(cm)	寬約26×側寬約16×高約 9
質　量	約2.3kg
附　件	托盤 1 個